

# プラットフォームに繋がるブラストチラーと消毒保管庫の紹介

土川 浩司 (つちかわ こうじ) ホシザキ株式会社 中央研究所 開発部 第一開発課 電子係 主務

**要約** プラットフォームに繋がるためには、まず製品の制御基板が外部と通信できるようにして、さらに製品のプログラムが日本エレクトロヒートセンターの「業務用厨房機器標準通信仕様書」に対応しなくてはならない。つまり、制御基板とソフトの開発が必要となります。ホシザキでは、従来から冷蔵庫、スチームコンベクションオーブン、ブラストチラー & ショックフリーザー、消毒保管庫の通信対応が可能です。今回、大量調理に必要なトロリータイプのブラストチラー & ショックフリーザー、カートインタイプの消毒保管庫が通信対応となりましたのでご紹介します。

## 1. はじめに

ホシザキでは2014年より施設完結型の温度管理システム「スマートバンド」を販売している。

その温度管理システムでは、機器の温度データ等を収集する為に日本エレクトロヒートセンターの「業務用厨房機器標準通信仕様書」に対応した通信プロトコルを採用した。その為、すでに冷蔵庫、ブラストチラー & ショックフリーザー、消毒保管庫の制御基板において外部と通信できる機能を有しており、通信プロトコルを読み込める温度管理ソフトも開発した。

「スマートバンド」の主な販売先は、病院、給食施設、食品工場などの大量調理施設で、高い衛生管理を求められる施設である。

今回、大量調理で使用されるトロリータイプのブラストチラー & ショックフリーザーとカートインタイプの消毒保管庫も新たに「スマートバンド」で温度データを読み込めるように通信対応の制御基板を搭載した。

## 2. トロリータイプのブラストチラー製品紹介

ブラストチラー & ショックフリーザーは、食の安全性確保や美味しさの保持、作業効率の向上を目的とした機器である。ホテル・学校・病院・老健施設等での大量調理やケーキ、菓子のペストリー等での作り置き

保存を行ううえでは、欠かせない機器である。

ホシザキブラストチラー & ショックフリーザーは、強力なファンで急速冷却（凍結）するため、水分や栄養素、見た目の美しさを損ないにくく、加熱調理直後の食品もそのまま素早く冷却することができる。また、細菌の繁殖しやすい危険温度帯を素早く通過させるため、食品の安全性も向上する。

ホシザキブラストチラー & ショックフリーザー HBC-20B3 は、スチームコンベクションオーブンのトロリーをそのまま収納し、一気に急速冷却する事が出来る製品である。

そのため、一回あたりの処理量が多い病院や給食施設、食品加工といった大量調理施設にピッタリである。

また、トロリーごと直接庫内に出し入れできるので、ホテルパンの移し替えの手間もなく作業効率が改善できる。さらに、冷却後もトロリーごとプレハブ庫に保管する事が可能なので、作業動線もスムーズになる。機能面では、食材を徐々に冷却するステップ冷却や徐々に解凍するステップ解凍運転を行うことで、2段階（あるいは3段階）の自動運転が可能となる。この機能により、調味液を短時間で食材全体に染み込ませることができ、食感もよい状態をキープする。一方、厨房スタッフの作業時間を軽減できる自動洗浄仕様もシリーズに追加された。1日の運転終了後に行うお手入れ作業（洗浄・すすぎ・乾燥・UV除菌・電源OFF）を自動で行うので、働き方改革の一助となると期待される。